

NADAL 1510 BOTRYTIS NOBLE 2003

El primer dulce de botrytis noble natural de España

D.O. Penedès · Cosecha propia · Monovarietal de Macabeo · Afinamiento eterno

Una mañana fría y soleada del otoño de 1995, paseando por la Finca, nos dimos cuenta de que las uvas que habían quedado sin vendimiar eran extraordinariamente dulces. Quisimos saber más y descubrimos que estaban afectadas por el hongo Botrytis, uno de los procesos de sobremaduración más perfectos para elaborar grandes vinos dulces. Tres años después, en 1998, realizamos la primera vendimia de macabeo afectado por el hongo y nació el primer vino de Botrytis natural de España. Así comenzó una línea de vinos de una riqueza organoléptica extraordinaria.

VENDIMIA 2003

Un 2002 muy lluvioso dejó el suelo húmedo, y las lluvias continuaron de enero a mayo. Un verano excepcional, con temperaturas récord de junio a agosto, creó las condiciones ideales para la Botrytis. El macabeo se vendimió los días 6 y 8 de octubre con 340,8 g/L de azúcar, alcanzando una concentración extraordinaria para elaborar este vino.

ELABORACIÓN

Solo elaboramos este vino cuando las condiciones climáticas de la Finca permiten una implantación adecuada de la botritis noble, algo que ocurre solo ciertos años. El macabeo de la parcela La Segarra, vendimiado en su punto de máxima concentración, se afina durante 10 meses en barricas de 300 litros de roble Allier, que aportan estructura y complejidad sin eclipsar la fruta. El resto de los años de crianza transcurre en pequeños depósitos de acero inoxidable, preservando toda la frescura y la expresión aromática propia de esta variedad. El tiempo, paciente y generoso, hace el resto.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con reflejos dorados que anticipan su concentración, este vino despliega una nariz intensa y compleja, donde la fruta confitada y la fruta de hueso madura conviven con las notas nobles de la Botrytis cinerea: miel, cera, especias dulces y un ligero toque ahumado. La entrada en boca es untuosa y sedosa, con un equilibrio admirable entre una acidez vibrante y el dulzor natural. Rico, envolvente y persistente, evoluciona en la copa dejando un final largo y memorable. Un vino de contraste ideal para acompañar foie gras, quesos azules, ostras...

Se recomienda conservar el vino en el interior de la caja, resguardado de la luz, la humedad y los cambios bruscos de temperatura.



Vendimia
manual



Cosecha y
elaboración propia



Viticultura de
secano y ecológica



Macabeo con
Botrytis Noble



Afinamiento mínimo
de 20 años



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA desde 1510

Finca única de 100 hectáreas de viñedo que rodea la masía familiar, la bodega y la cava, facilitando la elaboración de todos nuestros vinos y el cultivo de los viñedos. La textura franco-arcillosa y una topografía llana facilitan la retención del agua de lluvia y la práctica de una viticultura de secano que extrae lo mejor de cada una de las variedades históricas de uva. Un microclima especial, con temperaturas mínimas bajas durante los meses de julio y agosto, ayuda a completar una maduración óptima.

100% Macabeu

Crianza en barrica: 10 meses

Barricas: 300 litros de doble Allier

Azúcar residual: 130 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 4,13 g/L

Ácido glucónico: 1,3 g/L

Glicerol: 16,1 g/L

Temperatura de servicio: 10-12°

Formato: 37,5 cl

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

